
	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 21
	Ensalada de col y piña	Página 1 de 3

Denominación reglamentaria	Ensalada preparada refrigerada. Ensalada de col y piña
Denominación comercial	Ensalada de col y piña
Descripción del producto	
<p>La ensalada de col y piña una ensalada fresca que aporta la combinación de verdura y fruta, elaborada sin tratamiento térmico y envasada en atmósfera protectora para su mejor conservación. Lista para su consumo.</p> <p><i>Para cumplir con el reglamento 852/2004, en todo el proceso de manipulación se sigue un sistema de APPCC el cual está especialmente concebido para garantizar la seguridad alimentaria.</i></p>	

Ingredientes
<p>Col (35%), piña (22%) (piña y jugo de piña), mayonesa (aceite refinado de soja*, agua, yema de HUEVO pasteurizada, vinagre de alcohol, azúcar, sal, estabilizantes (E-412, E-415), aromas, conservador (E-202), antioxidantes (E-330, E-385) y colorante (E-160a)), zanahoria, azúcar, zumo de limón (limón exprimido y antioxidante (E-224) (SULFITOS)) sal, agua, conservadores (E-202 y E-200) y pimienta blanca.</p> <p>Puede contener trazas de crustáceos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza y moluscos. *Aceite de soja modificado genéticamente</p>

Información sobre sustancias que causan alergia y/o intolerancia				
Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Presente en producto		Posibilidad de contaminación cruzada (*)	
	SI	NO	SI	NO
Cereales que contiene gluten o derivados		X		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	X	
Huevos y productos a base de huevo	X		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	X	
Soja y productos a base de soja		X	X	
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X	X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X	X	
Apio y productos derivados		X	X	
Altramuces y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X	X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X		X
Sulfitos y anhídrido en concentración > 10 ppm SO ₂	X		X	
Moluscos y productos derivados		X	X	

(*) Presencia involuntaria, indica que existe peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

	FICHA TÉCNICA	Ed. 26-10-2023 Rev. 21
	Ensalada de col y piña	Página 2 de 3

OMG	El producto contiene ingredientes procedentes de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).
Productos irradiados	El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene ningún ingrediente irradiado.
Contaminantes	El producto cumple con la legislación vigente, <i>Reglamento (CE) 195/2023</i>

Características organolépticas	
Olor	Olor a col y ligeramente a piña
Color:	Amarillo y naranja
Sabor:	Sabor a piña y ligeramente ácido
Textura	Textura ligeramente fina de la salsa fina

Información nutricional	Valores medios por:	100 g
	Valor energético	733,59 kJ 177,18 kcal
	Grasas de las cuales saturadas	15,99 g 2,55 g
	Hidratos de carbono de los cuales azúcares	7,14 g 6,73 g
	Proteínas	1,01 g
	Sal	0,89 g

Características físico - químicas			
ph	4,6		
A_w	0,98		
Cuerpos extraños	Ausencia de cuerpos extraños (espinas, trozos de metal plásticos, vectores, etc.)		
Características microbiológicas <i>Reglamento CE 2073/2005, Reglamento CE 1441/2007 y posteriores modificaciones</i>	Parámetro	Valor Umbral	Valor límite máximo
	Bacterias aerobias mesófilas	10 ⁵ ufc/g	10 ⁶ ufc/g
	Enterobacterias lactosa positivo	10 ³ ufc/g	10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Stahylococcus aureus	10 ¹ ufc/g	10 ² ufc/g
	Listeria Monocytogenes	No detectado / 25 g	
	Salmonella	No detectado /25 g	

ENVASADO

Envase primario	Bandeja GASTRONOM ½. (Bandeja de Polipropileno Alimentario sellada con film laminado multicapa poliéster/polipropileno).
Peso neto envase primario	2 kg (barqueta)
Unidades envase secundario (caja)	4 barquetas
Envase secundario	Caja cartón color marrón
Peso neto envase secundario	8 kg
Otros	Envasado en atmosfera protectora

Identificación y trazabilidad

Referencia / Código EAN13 caja	8436035147700
Referencia / Código EAN13 unidad	8436035147700
Identificación del lote	En etiqueta 4 letras, la penúltima correlativa + dígitos numéricos a continuación En cumplimiento del reglamento 178/2002, Quick Chef dispone de un sistema de trazabilidad que permite reconstruir el historial de un producto en todas las etapas de producción, transformación y distribución. Cada unidad de consumo puede ser trazado a partir del lote de producción identificado en la etiqueta, permitiendo identificar los ingredientes, manipuladores, maquinaria y temperaturas durante el proceso.

Conservación	Mantener en refrigeración entre 0°C y 4°C.
Transporte	Correctas condiciones higiénicas del camión. Temperatura del transporte será entre 0°C y 4°C.
Vida útil	15 días a partir de la fecha de producción, en su envase original, sin perforar a temperatura de refrigeración, entre 0°C y 4°C. Identificación fecha de caducidad en etiqueta (DD-MM-AAAA)
Vida útil secundaria	Una vez el producto haya sido retirado de su envase original, se recomienda consumir durante las siguientes 24 h.
Uso previsto	Apto para la alimentación de la población en general excepto personas alérgicas o sensibles a los alérgenos declarados anteriormente. Este envase contiene 10 raciones.
Modo de empleo	Abrir y servir.